Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce produit. Les couteaux en céramique présentent de nombreux avantages par rapport aux couteaux métalliques classiques : ils sont particulièrement durs et résistants, et restent très coupants plus longtemps. De plus, ils ne transmettent pas de goût aux aliments, ne rouillent pas et se nettoient très facilement. Les lames sont fabriquées en céramique haute qualité, pour une découpe fine et précise. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Caractéristiques :

Composition de la lame : céramique haute qualité
Hygiénique, ne rouille pas
Goût parfaitement neutre (antioxydant)
Reste affuté très longtemps

Utilisation

Utilisez toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Les surfaces en verre ou en pierre ne sont pas adaptées. N'utilisez pas ce couteau pour couper des os ou des aliments congelés.

Variantes du produit

Référence	Produit	Longueur de la lame
NC2873-675	Couteau de chef en céramique avec manche en bois	15 cm
NC2874-675	Couteau universel en céramique avec manche en bois	13,5 cm
NC2875-675	Couteau à légumes en céramique avec manche en bois	10,5 cm
NC2876-675	Éplucheur en céramique avec manche en bois	8 cm

Nettoyage et entretien

Avant la première utilisation et immédiatement après chaque nouvelle utilisation, nettoyez le couteau avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Séchez soigneusement le couteau après le nettoyage.
Ce couteau ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.
Pour aiguiser la lame en céramique, n'utilisez pas d'affiloir classique, mais uniquement un affiloir adapté aux lames en céramique.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Risque de blessures ! Manipulez le couteau avec précaution afin de ne pas vous couper avec la lame.
- N'exercez pas de pression latérale sur la lame ; n'essayez pas de la plier. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Utilisez toujours un support adapté lorsque vous coupez des aliments.
- Ce couteau est aiguisé et tranchant ; conservez-le hors de portée et de la vue des enfants.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Importé par PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, D-79426 Buggingen, Allemagne